ہریلی مٹن پلاؤ

اجزاء

مٹن۔۔۔ایک کےجی

چاول باسمتی۔۔ایک جی

دہی ۔۔۔کے جی۔

پیاذ۔۔۔ایک کےجی

ادرک لہسن پیسٹ۔۔ایک کپ

سبز مرچ ۔۔۔ایک پاؤ

سبز داھنیا۔۔آدھا گاٹھی

شملہ مرچ ۔۔دو عدد

تیل ....تین کپ

لیمن جوس..آدھا کپ

تیزپتہ..چھے دانہ

سونف پاؤڑر..تین چمچ

نمک ...اپنا زایقہ

گرم مصالحہ ثابت مکس ..ایک کپ

دار چینی پاوڑر ..تین ٹی سپون

..بنانے کا طریقہ..

پہلے ایک برتن میں چاول کو بھگویں اور ایک برتن میں مٹن
اور تھوڑا ادرک لہسن پیسٹ.نمک ..ثابت گرم مصلحہ ڈال کر

پکایں ۔اور ایک برتن میں پیاز کو براون کر لے ساتھ میں ادرک لہسن پیسٹ اور گرم مصلحہ بھی ڈال دے اور اس میں سبز مرچ۔سبزدھنیا۔شملہ مرچ۔کا پیسٹ بناکر دہی میں ڈال دے آچھی طرح مکس کرے اور یہ بھی پیاز ولا برتن میں شامل کر لے تھوڑا پکا کر پیاز والا برتن میں پکا ہوا مٹن بھی شامل کر لے دس منٹ تک بھون لے اور لیمن جوس شامل کرے اور ایک کلو چاول لے کے دو کلو پانی ڈال کر نمک برابر کر لے جب پانی ابال جاۓ تو چاول بھی شامل کر لے تھوڑا پکنے دے جب آدھا سے زیادہ پانی سوکھ جاے گا تو ہلکی آنچ پر 30 منٹ کے لیے دم پر رکھ دے ۔۔سلاد اور رایتا کے ساتھ نوش کرے۔

0307-8162003